

DAFTAR PUSTAKA

- [Kementan] Kementerian Pertanian. 2015. *Statistika Produksi Hortikultura 2014*. Direktorat Jenderal Hortikultura, Kementerian Pertanian.
- Allorerung, D. L., Sekeon, S.A., & Joseph, W. B. 2016. *Hubungan Antara Umur, Jenis Kelamin Dan Tingkat Pendidikan Dengan Kejadian Diabetes Melitus Tipe 2 Di Puskesmas Ranotana Weru Kota Manado Tahun 2016*. Universitas Sam Ratulangi
- Arianie, Cut P. 2019. *Buku Pedoman Manajemen Penyakit Tidak Menular. Direktorat Jenderal Pencegahan dan Pengendalian Penyakit*. Diunduh dari www.p2ptm.kemkes.go.id
- Arisman. 2010 . *Obesitas, Diabetes Mellitus & Dislipidemia : Konsep, Teori, Dan Penanganan Aplikatif* . Jakarta: EGC.
- Asmarini, Wirjatmandi, dan Adriani. 2015. *Pengaruh Pemberian Suplementasi Tepung Tempe Terhadap Kadar Gula Darah Tikus Wistar Diabetes Melitus*. Surabaya: FKM Universitas Airlangga
- Basri. 2015. *Petunjuk Teknis Tata Laksana Uji Organoleptik Nasi Hak* (J. Rachman & I. Fatmal, Eds.). Diunduh dari: bptp_aceh@yahoo.co.id
- Budianto and Novendy. 2018. Hubungan konsumsi serat dengan kejadian konstipasi pada mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Tarumanagara periode 1-13 Maret 2015.
- Dhani, A. U. 2020. Pembuatan Tepung Ubi Ungu Dalam Upaya Diversifikasi Pangan Pada Industri Rumah Tangga UKM Griya

Ketelaqu di Kelurahan Plalangan Kecamatan Gunungpati Kota Semarang.

Faizati, U. N. 2018. Analisa Karbohidrat, Protein dan Mutu Sensori pada Puding Air Taji dengan Penambahan Sari Kacang Hijau.

Hasrini, R.F. Pohan, H.G dan Aviana, T. 2011. *Karakteristi tepung ubi jalar ungu. Jurnal of Agro-Based Industry*. 28(1) : 29-37.

Hidayatullah, A., Amukti, R., Avicena, R. S., Kawitantri, O. H., Nugroho, F. A., & Kurniasari, F. N. 2017. *Substitusi Tepung Ampas Kedelai Pada Mie Basah Sebagai Inovasi Makanan Penderita Diabetes*. Indonesian Journal of Human Nutrition, 4(1), 34-47

IDF (International Diabetes Federation). 2017. *IDF Clinical Practice Recommendations for managing Type 2 Diabetes in Primary Care (online)*. <https://www.idf.org/aboutdiabetes/what-is-diabetes/facts-figures.html> [21/09/2019]

Irmayanti. 2017. *Evaluasi sensoris*. Prodi Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Serambi Mekkah Banda Aceh.

Isna, P., Joko, S., & Agus, W. 2019. *Variasi Pencampuran Bekatul Dan Kacang Merah Dalam Pembuatan Snack Bar Ditinjau Dari Sifat Fisik, Kadar Proksimat Dan Serat Pangan* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).

Isnaini, N. (2018). *Faktor Risiko Mempengaruhi Kejadian Diabetes Mellitus Tipe Dua Risk Factors Was Affects Of Diabetes Mellitus Type 2*. 14(1), 59–68.

J. K. Negara, A. K. S. *et al*. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa , Warna , Tekstur , Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang

- Berbeda. Jacobus, D. J. 2016. *Risiko Diabetes Melitus*. 43(2), 144–146.
- Kemkes RI. (2018). *Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) Jawa Timur 2018*. Jakarta, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia : 1-82
- Kemendagri RI. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Marewa, L. W. (2015). *Kencing Manis (Diabetes Mellitus) di Sulawesi Selatan*. Jakarta:Yayasan Pustaka Obor Indonesia
- Meidina, A. P., Isnaini, F., & Damanik, D. 2018. *Pengaruh Pencampuran Ubi Ungu Pada Puding Sebagai Dessert Anti Kanker*. Jurnal Sains Terapan Pariwisata, 3(2), 243-252
- Nurdjanah, S., N. Yunilana., A. S. Zuidar dan I. E. Naim. 2017. *Karakteristik Muffin Dari Tepung Ubijalar Ungu Kaya Pati Resisten*. Jurnal Majalah Teknologi Agro Industri (Tegi). Universitas Lampung.
- Nurhidajah, Astuti, M., Sardjono, Murdiati, A., & Marsono, Y. 2015. *Kadar Serat Pangan Dan Daya Cerna Pati Nasi Merah Yang Diperkaya Kappa-Karagenan Dan Ekstrak Antosianin Dengan Variasi Metode Pengolahan*. The 2nd University Research Colloquium 2015, 9.
- Oktafa, H., Agustianto, K., Politeknik, K., Jember, N., Politeknik, K., Jember, N., Jember, N. 2018. *Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian preference test (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network*. 8(1), 29–42.
- Paari, E., & Pari, L. 2019. *Role of Some Phytochemicals in the Management of Diabetes Mellitus : A Review*. 4, 515–520.

- PB PERKENI, Pengurus Besar Perkumpulan Endokrinologi Indonesia. 2015. *Konsensus Pengelolaan Dan Pencegahan diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia* . Jakarta
- Post, R. E., Iii, A. G. M., King, D. E., & Simpson, K. N. 2012. *Dietary Fiber for the Treatment of Type 2 Diabetes Mellitus : A Meta-Analysis*. 25(1). <https://doi.org/10.3122/jabfm>. [2012.01.11]
- Putri, D. R., & Agustono, S. S. 2019. *Kandungan Bahan Kering, Serat Kasar Dan Protein Kasar Pada Daun Lamtoro (Leucaena glauca) Yang Difermentasi Dengan Probiotik Sebagai Bahan Pakan Ikan [The Content Of Dry Matter, Crude Fiber And Protein From Fermentation Of Leucaena glauca Leaf Using Probiotic As Fish Feed Material]*. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan, 4(2), 160-168.
- Santosa, A., Trijayanto, P. A., & Endiyono. 2017. *Hubungan Riwayat Garis Keturunan dengan Usia Terdiagnosis Diabetes Melitus Tipe II*.
- Sari, N. N. 2018. *Hubungan Obesitas Sentral Dengan Kejadian Diabetes Mellitus Tipe II*. Ilmiah Keperawatan Sai Betik, 14(2), 157–161.
- Tandra, H . 2017. *Segala Sesuatu Yang Harus Anda Ketahui Tentang Diabetes*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
- Tarwendah, I. P. 2017. *Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan Comparative Study Of Sensory Attributes And Brand Awareness In Food Product : A Review*. 5(2), 66–73.
- Tjokrokusumo, D. 2015. *Perbandingan Serat makanan (dietary fiber) Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) dan Ampas Sisa Perasan Minuman Jamur Tiram*. (September), 2–3.

- Wardiah, & Emilia, E. 2018. *Faktor Risiko Diabetes Mellitus Pada Wanita Usia Reproduksi Di Wilayah Kerja Puskesmas Langsa Lama Kota Langsa, Aceh*. 1(3), 119–126.
- Widjaja, D. C., Bramantya, B., & Sutanto, R. P. 2015. *Perancangan Kemasan Produk Purro Puding*. Jurnal DKV Adiwarna, 1(6), 13.
- Yang, Y., Ma, S., Wang, X., & Zheng, X. 2017. *Modification and Application of Dietary Fiber in Foods*. *Jornal of Chemistry*, 2017, 8.